



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40475 (13) A

(51) 7 C12G3/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) НАСТОЙКА СОЛОДКА "СОЮЗ-ВІКТАН ГОРОБИНОВА"

(21) 2001031500

(22) 05.03.2001

(24) 16.07.2001

(33) UA

(46) 16.07.2001, Бюл. № 6, 2001 р.

(72) Охлопков Андрій Дмитрович

(73) ФІРМА "СОЮЗ-ВІКТАН" ЛТД, UA

(57) Настойка солодка, що містить водно-спиртову рідину з етилового ректифікованого спирту та води, цукровий сироп 65,8%-ий, лимонну кислоту, ароматизатор, сік спиртований горобини, яка відрізняється тим, що містить лимонну кислоту у кількості, необхідній для доведення масової концентрації кислот до 0,3 г/100 см<sup>3</sup>, як сік спиртований горобини містить сік горобини чорноплідної, як ароматизатор - харчовий ароматизатор шоколад фірми "Esarom", настойка додатково містить

сік концентрований яблучний, портвейн білий та коньяк при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту, дм<sup>3</sup>:

цукровий сироп 65,8%-ий	1700,0-1800,0
портвейн білий	180,0-220,0
коньяк	70,0-90,0
сік спиртований горобини чорноплідної	1100,0-1250,0
сік концентрований яблучний	140,0-160,0
харчовий ароматизатор шоколад фірми "Esarom"	9,0-11,0
водно-спиртова рідина з спирту етилового ректифікованого та води питної пом'якшеної з розрахунку на міцність купажу 24%	решта.

Винахід стосується харчової промисловості, зокрема, виробництва алкогольних напоїв і може бути використаним у лікєро-горілчаній промисловості.

Відомою є солодка настойка, "БУРШТИНОВА ГОРОБИНА", яку обрано прототипом винаходу (Рецептури лікєро-горілчаних напоїв і горілок, Держхарчопром України, Концерн "Укрспирт". - К., 1994. - 376 с.; с. 114). Настойка має такий склад: спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода, з розрахунку на міцність купажу 20%, лимонна кислота - у кількості, необхідній для доведення масової концентрації кислот до 0,2 г/100 см<sup>3</sup>, а також горобиниовий спиртований сік, як ароматизатор вишнева есенція, цукровий сироп 65,8%-вий, і колер при такому їх співвідношенні на 1000 дал купажу

горобиниовий спиртований сік -	1236,0 дм <sup>3</sup> ;
вишнева есенція -	1,0 кг;
цукровий сироп 65,8%-вий -	1725,0 дм <sup>3</sup> ;
колер -	50 кг;
спирт ректифікований вищої очистки та вода, дм <sup>3</sup> -	решта.

Ознаками прототипу, які співпадають з суттєвими ознаками винаходу, є наявність у настойці солодкій водно-спиртової рідини з етилового спирту та води, цукрового сиропу 65,8%-вого, лимонної кислоти, ароматизатора, соку спиртованого горобиниового.

Технічним результатом винаходу є підвищення органолептичних показників, підвищення вмісту у напої цінних біологічно-активних речовин, розширення асортименту настоек солодких.

Причинами, які перешкоджають досягненню технічного результату в прототипі при його використанні, є недостатні ароматичні та смакові показники настоек солодкої та недостатній вміст рідкісних цінних біологічно-активних речовин.

У основу винаходу поставлено задачу вдосконалення настоек солодкої, за рахунок уведення до її складу ряду інгредієнтів, які містять широкий спектр цінних харчових, що підвищують ароматичні, смакові показники, речовин та тих, що сприятливо діють на організм людини.

Поставлену задачу вирішують тим, що настойка солодка, яка має у своєму складі водно-спиртову рідину з етилового ректифікованого спирту та води, цукровий сироп 65,8%-вий, лимонну кислоту, ароматизатор, сік спиртований горобиниовий, згідно винаходу, містить лимонну кислоту у кількості, необхідній для доведення масової концентрації кислот до 0,3 г/100 см<sup>3</sup>, за сік спиртований горобиниовий містить сік горобини чорноплідної, за ароматизатор - харчовий ароматизатор шоколад фірми "Esarom", настойка додатково містить сік концентрований яблучний, портвейн білий та коньяк при такому співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал готового продукту, дм<sup>3</sup>.

цукровий сироп 65,8%-вий	1700,0-1800,0;
портвейн білий	180,0-220,0;
коньяк	70,0-90,0;
сік спиртований горобини	
чорноплідної	1100,0-1250,0;
сік концентрований	
яблучний	140,0-160,0;
харчовий ароматизатор	
шоколад фірми "Esarom"	9,0-11,0;
водно-спиртова рідина з	
спирту етилового ректифіко-	
ваного та води питної по-	
м'якшеної з розрахунку на	
міцність купажу 24% -	решта.

Між сукупністю суттєвих ознак винаходу та технічним результатом, якого можна досягти, існує такий причинно-наслідковий зв'язок.

Завдяки вдало підібраному збалансованому сполученню та співвідношенню інгредієнтів на 1000 дал напою: лимонної кислоти у кількості, необхідній для доведення масової концентрації кислот до  $0,3 \text{ г/100 см}^3$ , цукрового сиропу 65,8%-вого у кількості 1700,0-1800,0; портвейну білого у кількості 180,0-220,0; коньяку у кількості 70,0-90,0; соку спиртованого горобини чорноплідної у кількості 1100,0-1250,0; соку концентрованого яблучного у кількості 140,0-160,0; харчового ароматизатора шоколад фірми "Esarom" у кількості 9,0-11,0 та решта водно-спиртової рідини з спирту етилового ректифікованого та води з розрахунку на міцність купажу 24%, отримано настійку солодку з високими органолептичними показниками, складним кислувато-солодким плодовим смаком з відтінком коньяку, з коричнево-червоним забарвленням та з складним шоколадним ароматом на фоні горобини.

Сік горобини чорноплідної містить вітамін Р, танін, каротиноїди, глюкозу, сорбіт, сорбозу, тітогексозу, гликозид амігдалин і продукти його розпаду - тіаноподібні речовини, а також ензими, інвертазу та ряд інших цінних рідких речовин, які містяться у плодах горобини чорноплідної та надають напою своєрідний аромат і смак. У яблучному соку, портвейні міститься значна кількість органічних кислот - яблучна, винна, лимонна, парасорбінова, сорбітанова, аскорбінова, дубильні речовини, ефірні олії, вуглеводи, у першу чергу цукор і фруктоза, залізо, кальцій, фосфор, азотисті і аміачні сполуки. Коньяк забезпечує у напої присутність дубильних речовин та органічних смол. Натуральний харчовий ароматизатор шоколад фірми "Esarom" містить протеїни, олію какао, складні харчові жири, цукор, пропиленгліколь. У сукупності інгредієнти забезпечують настійці солодкій високу якість і сприятливу дію на організм людини завдяки вмісту цінних біологічно-активних речовин.

Настійку солодку "СОЮЗ-ВІКТАН ГОРОБИНОВА" готують у такий спосіб. Питна вода за ГОСТ 2874 з твердістю до  $0,2 \text{ мг екв/дм}^3$  - для зм'якшеної води, яка пройшла стадію очистки, надходить у напірний збірник. По комунікаціям спирт етиловий ректифікований вищої очистки за ГОСТ 5962 із спиртосховища через передкупажний мірник надходить до купажного чану, який оснащено механічною мішалкою. По комунікаціям через передкупажний мірник для подачі води туди потім додається зм'якшена вода з розрахунку на міц-

ність водно-спиртового розчину 24%. Отриману суміш перемішують протягом 30 хвилин. По окремим комунікаціям з передкупажних мірників до купажного чану самопливом надходять цукровий сироп 65,8%-вий приготований по відомій технології з цукру-піску за ДСТУ 2316, портвейн білий за ДСТУ 202.002, коньяк за ГОСТ 13741, сік спиртований горобини чорноплідної за ГОСТ 28539, сік концентрований яблучний, наприклад, 70% за ГОСТ 18192 або за ТУ У 20118399 і харчовий ароматизатор шоколад 11924 фірми "Esarom" за гігієнічним висновком №5.08.07/3656. Лимонну кислоту за ГОСТ 908 у кількості, необхідній для доведення масової концентрації кислот до  $0,3 \text{ г/100 см}^3$ , вносять у вигляді водного розчину. Купаж перемішують механічною мішалкою, доводять по міцності до 24%, видержують 24 години. Готовий купаж насосом подають на фільтр-прес, а після фільтрації готовий напій направляється до збірника готової продукції на розлив.

Розлив, закупорювання пляшок, наклеювання етикеток, укладання пляшок в ящики, зберігання та відпуск готової продукції - згідно ГОСТ 12545.

Приклад 1. Порядок виконання технологічних операцій такий, як вказано вище.

Витрати інгредієнтів на виготовлення 1000 дал настійки солодкої "СОЮЗ-ВІКТАН ГОРОБИНОВА" міцністю 24% у  $\text{дм}^3$ : цукровий сироп 65,8%-вий - 1700,0; портвейн білий - 180,0; коньяк - 70,0; сік спиртований горобини чорноплідної - 1100,0; сік концентрований яблучний - 140,0; харчовий ароматизатор шоколад фірми "Esarom" - 9,0; лимонна кислота у кількості, необхідній для доведення масової концентрації кислот до  $0,3 \text{ г/100 см}^3$ , водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки та води питної пом'якшеної - решта.

При такому співвідношенні інгредієнтів настійка солодка має слабо виражений складний шоколадний з запахом горобини аромат, коричнево-червоний колір та складний кислувато-солодкий плодовий смак з відтінком коньяку.

Приклад 2. Порядок виконання технологічних операцій відповідає приведеним вище.

Витрати інгредієнтів на виготовлення 1000 дал настійки солодкої "СОЮЗ-ВІКТАН ГОРОБИНОВА" міцністю 24% у  $\text{дм}^3$ : цукровий сироп 65,8%-вий - 1800,0; портвейн білий - 220,0; коньяк - 90,0; сік спиртований горобини чорноплідної - 1250,0; сік концентрований яблучний - 160,0; харчовий ароматизатор шоколад фірми "Esarom" - 11,0; лимонна кислота у кількості, необхідній для доведення масової концентрації кислот до  $0,3 \text{ г/100 см}^3$ , водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого спирту вищої очистки та води питної пом'якшеної - решта.

При такому співвідношенні інгредієнтів настійка солодка має інтенсивно виражений складний шоколадний з запахом горобини аромат, більш темний коричнево-червоний колір та густий складний кислувато-солодкий плодовий смак з відтінком коньяку.

Приклад 3. Порядок виконання технологічних операцій відповідає приведеним вище.

Витрати інгредієнтів на виготовлення 1000 дал настійки солодкої "СОЮЗ-ВІКТАН ГОРОБИНОВА" міцністю 24% у  $\text{дм}^3$ : цукровий сироп 65,8%-вий -

1753,0; портвейн білий - 200,0; коньяк - 80,0; сік спиртований горобини чорноплідної - 1176,0; сік концентрований яблучний - 150,0; харчовий ароматизатор шоколад фірми "Esarom" - 10,0; лимонна кислота у кількості, необхідній для доведення масової концентрації кислот до 0,3 г/100 см<sup>3</sup>, водно-спиртова рідина з етилового ректифікованого

спирту вищої очистки та води питної пом'якшеної – решта.

Таке співвідношення інгредієнтів є оптимальним - настоянка солодка має округлений складний шоколадний аромат з запахом горобини, складний кислувато солодкий плодовий смак з відтінком коньяку, коричнево-червоне забарвлення.

---

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)  
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26  
(044) 295-81-42, 295-61-97

---

Підписано до друку \_\_\_\_\_ 2001 р. Формат 60х84 1/8.  
Обсяг \_\_\_\_\_ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. \_\_\_\_\_

---

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.  
(044) 268-25-22

---